



昆布ぼん酢

飲食店向けの食材を料理人が試して美味しさのポイントを解体し、メニュー開発を行なうシリーズ。栄えある第一回目の食材は、「ヤマサ」昆布ぼん酢。昆布の旨味を効かせたぼん酢商品の先駆けとなった人気商品。万能調味料としても使える、その美味に迫る!

ヤマサ『昆布ぼん酢』de夏のおすすめメニュー

田中料理長が考案したヤマサ『昆布ぼん酢』を使った夏メニュー2品をご紹介します。



【花カツオ稲庭うどん さっぱり昆布ぼん酢出汁】

ヤマサ『昆布ぼん酢』にりんごジュースを加え、麺をすすった後にキレのいい爽やかさが広がる汁に仕立てました。オレンジジュースでも試作しましたが、爽やかさと言えばりんごジュースに軍配。たっぷり盛った花カツオの香りも食欲をそそります。



1人前の合わせ出汁は、ヤマサ『昆布ぼん酢』100ml、りんごジュース50ml、出汁100ml、ヤマサ『つゆ』(濃縮タイプ)10ml。この汁は、スタッフとの試食でも好評でした。りんごジュースの意外性、想像以上の軽やかな味でお客様にも喜ばれることでしょう。



花かつおは削りたてがおすすめ。そのほかの薬味は、茗荷、青ネギ、炒りごま。稲庭うどんは1人前70gを使っています。

【ヤマサ昆布ぼん酢角煮】

角煮をヤマサ『昆布ぼん酢』で。肉料理をさっぱり仕上げる酢の効果は知られていますが、酢とは違った、旨味のあるヤマサ『昆布ぼん酢』ならではの風味豊かな美味しさになります。旨味たっぷりの煮汁を余さず楽しんでいただく、とろみあんにしたのもポイントです。

300gの豚の皮付き三枚肉を作取りし、型くずれを防ぎ、香ばしさを加えるためにの面にも焼き目をつけます。葱の青い部分や生姜の皮を入れた水で2時間茹で、取り出したら冷蔵庫に一晩入れて締めます。

バットに豚肉とヤマサ『昆布ぼん酢』200ml、出汁100ml、砂糖80g、ペコ玉葱を入れて密閉、2時間蒸して完成。翡翠ナスと茹でた青梗菜煮は、煮汁が濃いので味をつけずに。薬味は、紅葉おろしと芽葱。



田中勝 料理長
割烹「九助」料亭「一の家」銀座「むらさ」他で修行。関西割烹「二番館」で料理長を務め新規店舗プロデュース 料理開発を手掛ける。現在赤坂「ひかわ」料理長「赤坂ひかわ」<http://r.gnavi.co.jp/g19250/>
取材協力 / 日本料理研究会 <http://www.nihonryori-ken.or.jp/>

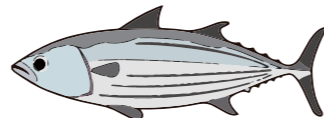
美味解体_03

昆布が効いたコクのある味 この旨味が料理の余韻に!

なんといっても昆布の旨味が効いているのが、一番の魅力ですね。昆布だしが入っているので、コクと深みを感じます。この昆布の旨味が、全体をまろやかな味わいにしています。そして昆布の旨味が味の下支えにもなっているので、大根おろしやスープを加えても薄まった感じがしないのです。昆布の旨味はグルタミン酸、余韻の残る味わいに仕上がりますね。



昆布の旨味のほかに、カツオの旨味も入っています。こちらはイノシン酸ですね。昆布の旨味が前面に出ていますが、その美味しさをカツオの旨味がバックアップして、この旨味の加減もいいと思います。第一印象で煮汁にも使えると思ったのもこの旨味のインパクトだと思います。煮汁に、柚子胡椒などの辛味を加えてアクセントをつけてもいいと思います。



無料 登録しませんか! ヤマサ PRO メンバー

現在、ヤマサでは飲食店のヤマサファン会員「ヤマサ PROメンバー」を募集中! 登録すると、新商品のサンプル送付や特別な工場見学ツアーへのご招待、会報誌『醤(ひしほ)』送付などの特典があります。また、今なら登録時にヤマサ業務用商品スペシャルセットをプレゼントしています。



お申込みは簡単! ヤマサ昆布ぼん酢キャンペーンページから、またはQRからどうぞ。

ヤマサ『昆布ぼん酢』の美味解体について、日本料理の調査研究、伝統的料理技術の保存や伝承などを行なっている日本料理研究会に依頼。同会の師範である「赤坂ひかわ」の田中勝 料理長に、美味解体とメニュー開発を担当していただいた。

first impression

田中料理長のヤマサ『昆布ぼん酢』第一印象は!?

昆布の旨味と柑橘類の酸味、ベースの醤油とのバランスが実によくとれている、まろやかでクセのない味わいですね。正直、驚きました。昆布の旨味が効いているので煮汁やドレッシングなど、さまざまな料理に展開しやすく、ちょっと手を加えてカスタマイズすれば、店の個性が演出できます。万能調味料として幅広く使いこなせると思いました。

美味解体_01

冴えた赤い色と香り、コクがいい! 師匠も使っていたヤマサ醤油

料理の味に惚れ込み、弟子入りした師匠が、ヤマサ醤油を使っていたから、私もずっとヤマサ醤油です。明るい冴えた赤い色と高い香り、コクがありながら素材を活かす、やわらかな味わいがいいですね。私の味を出すには、欠かせない醤油です。ヤマサ『昆布ぼん酢』のベースは、もちろんヤマサ醤油。当店の他の料理も同じヤマサ醤油ベースですから、当然、馴染みもいい。その点でも気に入りました。

美味解体_02

さわやかな酸味が魅力 数種類の柑橘類をブレンド

柑橘果汁がバランスよく入っているので、爽やかな酸味と香りが広がります。もちろん醸造酢も入っていますが、ツンとせず、後味が実にいいですね。ぼん酢は鍋料理だけでなく、白身の刺身などにも使う和食にとって必須の調味料。いつもは橙(だいだい)を中心に柑橘の酸味の具合を見ながら、醤油に加える量を調整していますが、ヤマサ『昆布ぼん酢』は、すでにちょうど良い加減になっています。これをベースに、料理に合わせて柑橘やりんご、その他の果汁の酸味と甘みをプラスすれば、家庭で出せないプロの味わいが手軽に作れます。ドレッシングにもぴったり。ぼん酢風味を活かすために、香りにクセのないオイルなどを合わせるいいと思いました。



100ml パック

1.8L ハンディボトル